

## ΑΝΤΑΠΟΚΡΙΝΟΜΕΝΟΙ ΕΙΣ ΤΑΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΤΗΣ ΑΓΟΡΑΣ

# ΗΜΠΟΡΟΥΜΕΝ ΝΑ ΒΕΛΤΙΩΣΩΜΕΝ ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΤΗΣ ΣΤΑΦΙΔΟΣ

### ΤΙ ΔΕΝ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΞΕΧΝΑ Ο ΠΑΡΑΓΩΓΟΣ

Ἡ παγκόσμια παραγωγή σταφίδων ἀξάνει ἀπὸ χρόνον σὲ χρόνον, ἐνῶ ἡ καταβάλῃσις τούτων παραμένει στάσιμη. Ἔτσι ἡ προσφορά εἶναι μεγαλύτερη ἀπὸ τὴ ζήτησι καὶ οἱ τιμὲς στὶς ἀγορὰς τοῦ ἐξωτερικοῦ εὐρίσκονται καθλωμένες σὲ ἐπίπεδα χαμηλά.

Κάτω ἀπὸ τὴν κατάστασι αὐτὴ ἦταν ἐπόμενο νὰ πάρῃ ἡ ποιότητα μιὰ ἰδιαίτερη σημασία πού ἐκδηλώνεται μὲ τὴν ἀξανάομενη ἀξίωσι τῶν ἀγοραστῶν τοῦ ἐξωτερικοῦ γιὰ παράδοσι καρποῦ ἀπόλυτα καθαροῦ καὶ ὑγιοῦς καὶ μὴ περιέχοντος κουκούτσια.

Γιὰ νὰ κρατήσουμε λοιπὸν τὴν θέσι μας στὴν ἀγορά θὰ πρέπει νὰ ἀνταποκρινόμεστε στὶς ἀπαιτήσεις τῆς ἀγορᾶς, πού σημαίνει ἀποφασιστικὴ καλλιτέρευσι τῆς ποιότητος τῆς σταφίδος μας.

Καὶ ἐπειδὴ ἡ ποιότητα φτιάχνεται κυρίως ἀπὸ τὸν παραγωγό, ἀπευθυνόμεθα σ' αὐτὸν σήμερα γιὰ νὰ τοῦ ὑπενθυμίσουμε ὅτι μπορεῖ νὰ φτιάξῃ σταφίδα σὲ πολὺ καλὴ ποιότητα μὲ λίγη θέλησι καὶ ἐν ἐφαρμόσῃ τὶς πιο κάτω ὁδηγίαις :

- 1) Κατάλληλο σταφιδάλωνο.
- 2) Κάλυψι τοῦ ἄλωνιοῦ μὲ σταφιδόχαρτο.
- 3) Ὁ τρυγητὸς νὰ γίνεται σὲ δύο ἢ καὶ σὲ τρία ἀκόμα χέρια. Νὰ κόβωνται δὲ, κάθε φορὰ, μόνον οἱ γούρμες σταφίδες (τσαμπιά).
- 4) Προσεκτικὸ καὶ αὐστηρὸ ξεδιάλεγμα τῶν σταφυλιῶν πού ἔχουν πολλὰς

χονδρὲς ράγες, οἱ ὁποῖες ἔχουν κουκούτσια, τῶν σάπιων σταφυλιῶν, καθὼς καὶ ἐκείνων πού ἔχουν πολλὰς ἄσπρες ἢ κόκκινες ράγες. Ὅλα αὐτὰ τὰ σταφύλια νὰ ἀπλώνωνται γιὰ ἀποξηρανσι χωριστά. Ἡ σταφίδα πού θὰ προκύψῃ ἀπὸ τὰ βλαμμένα ἢ ἀκατάλληλα σταφύλια θὰ παραδίδεται στὸν Α.Σ.Ο. ὡς ποιοτικὴ διαλογῆ.

5) Ἡ τοποθέτησις τῶν σταφιδοπάνων γιὰ τὴν προφύλαξι τῆς σταφίδας στὸ ἄλωνι, σὲ περιπτώσι βροχῆς, νὰ γίνεται σὲ σχῆμα στέγης. Τοῦτο ἐπιτυγχάνεται μὲ τὴν τοποθέτησι καὶ στερέωσι στὸ μέσον καὶ κατὰ μῆκος τοῦ ἄλωνιοῦ ἐνὸς ξύλινου τρίποδος σχήματος Πί (Π). Καλὸ τέντωμα τῶν πανιῶν μὲ στερέωσι τοῦ σὲ πασσάλους.

Προσοχὴ : Ποτὲ νὰ μὴ ρίχνετε τὸ πανὶ ἀπ' εὐθείας ἐπάνω στὰ σταφύλια ὅταν εἶναι ἀκόμη χλωρά· θὰ καταστραφοῦν ἀπὸ τὴν ἀνάπτωξι μούχλας.

6) Νὰ ἀφίνετε τὴ σταφίδα νὰ ξεραθῇ πολὺ καλά, τὸ δὲ τρίψιμό της γιὰ τὴν ἀφαίρεσι τῶν κοτσάλων, νὰ γίνεται μὲ προσοχὴ μεγάλη.

Σχετικὰ μὲ τὴν χρησιμοποίησι χαρτιοῦ (Α.Σ.Ο. ἢ Ἐμπορίου) γιὰ τὴν ἐπικάλυψι τῶν ἄλωνιῶν ἐπιθυμοῦμε νὰ τονίσουμε ὅτι τὸ ὑλικὸ αὐτό, ἐνῶ εἶναι τὸ φθηνότερο πού μποροῦμε νὰ χρησιμοποιήσουμε, δὲν προξενεῖ καμιά ἀπολύτως βλάβη στὴν ποιότητα, ἀν τὰ σταφύλια εἶναι γερὰ καὶ ὄριμα. Ἀντίθετα μὲ στρωμένο ἄλωνι θὰ πάρομε ἀπόλυτα καθαρὴ σταφίδα, πού ἔχει μεγάλη ἀξία.

**ΣΤΑΦΙΔΟΠΑΡΑΓΩΓΟΙ**  
**προσέξατε!!!**

**Ἀκολουθήσατε καὶ ἐφαρμόσατε πισταὶ τὶς ὁδηγίαις τοῦ Ἀυτονόμου Σταφιδικοῦ Ὄργανισμοῦ γιὰ τὴν παρασκευὴ καλῆς ποιότητος σταφίδος.**